

Überraschungsmenü Menu a sorpresa

4-Gänge 52,00€

Bauernkuchl im Hinterpasseier

Kalte Vorspeisen / Primi piatti

Kleiner Aperitif mit Spezialitäten vom „Martins Hofladen“

5,00 € pro Person

mit einem Glas Sekt Brut 36 Kellerei Meran zusammen 11,00€

Marinierte Gierschknödelscheiben | Schalottenvinaigrette
geräucherter Seesaibling "Schiefers Fischzucht"

Carpaccio di canederli al farinello | vinaigrette allo scalogno | salmerino alpino
affumicato "Schiefers Fischzucht"

15,80€

Gebackene „weiße Leber“ auf marinierten Paradaisern und
Zwiebelringen, dazu Knoblauchsauce

„Fegato bianco“ corcante su pomodori marinati, cipolla e salsa all'aglio

10,80 € / 18,20€

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet auf marinierten Salatherzen,
hauseingelegten Steinpilzen aus unseren Wäldern und Bergkäsehobel

Carpaccio di manzo su insalata marinata, funghi porcini marinati e
formaggio di montagna

14,50€/17,80€

Gemischter Salat/ auch mit Hausdressing (mit Zwiebeln, Knoblauch und Senf)
insalata mista/ anche con salsa (con cipolla, aglio e senape)

5,90€

Suppen / Zuppe

Saure Suppe / zuppa di trippa

6,50 € / 11,50 €

Klare Rinderkraftbrühe mit Speckknödel/Leberknödel/Pressknödel

Consommé con canederli di speck/fegato/formaggio

4,50€/6,50€/8,00€/10,00€

Topinamburcremesuppe mit gerösteten Speckstreifen

Crema di topinambur con striscioline di speck croccante

5,50€/9,50€

Hausgemachte warme Vorspeisen / Pasta fatto in Casa

Kartoffelteigtaschen gefüllt mit Pfifferlingen und Frischkäse|Tomatenbutter

Ravioli di patate ripieni di finferli con burro al pomodoro e rucola

Als Vorspeise 13,50€ als Hauptspeise 17,80€

Kürbistortelloni auf Wildragout und Preiselbeeren

Tortelloni di zucca su ragù di selvaggina e mirtilli rossi

Als Vorspeise 14,80€ als Hauptspeise 19,80€

Perlen der Alpen:

Tris vom Steinpilz-, Spinat-, und Käsepressknödel auf mariniertem roten Beete

Tris di canederli al formaggio arrostito, funghi porcini e spinachi su rape rosse

Als Vorspeise (2 Knödel nach Wahl) 9,80€ als Hauptspeise (3 Knödel) 13,80€

Hauptspeisen / Piatti di Carne

Geschmorte Kalbsstelzenscheibe von „Martins Hofladen“ mit Wurzelwerk und Bio Plentn aus Tramin (Ossobuchi)

Ossobuchi di vitello di "Martins Hofladen" con verdura e Bio polenta di Tramin
28,80€

Forelle im Ganzen gebraten „Schiefers Fischzucht“, Salzkartoffel und Gemüse
Trota fresca di Val Passiria con patate lesse e verdura mista
22,90€

Schlachtplatte vom Ultner Almenschwein, Blutwurst, halbgeselchte Wurst
Ruebmkraut | Speckknödel | Senfdip
Maiale della zona, salsiccia affumicata e al sangue, crauti e canederlo di speck
22,80€

Duett vom Hirsch aus dem "Lazinsertal"
Blaukraut | Kastanien-Kartoffelpüree
Duetto di cervo con crauti rosso e purè di patate e castagne
35,80€

Hiesiges Rinderrückensteak am Knochen
gebraten nach alter Reife bei uns im Rosmarie 7
Wochen gereift „Dry aged“

Costata di manzo 7 settimane di frollatura

Rip Eye 7,00€ / 100g

Clubsteak 7,50€ / 100g

Porterhouse 9,00€/100g

T-Bone 8,00€/100g



Grillgemüse und Wedges / verdura alla griglia e patate wedges 7,00€ pro Person

Bei Fragen wegen Unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an das Servicepersonal

Bei Bedarf werden Tiefkühlprodukte verwendet.

In caso di necessità utilizziamo anche prodotti surgelati.

Für ein Brotkörbchen berechnen wir 1€ - un cestino di pane 1€

Die Süße Verführung / Sogni dolci

Kastanie küsst Quitte (Tiramisù und Sorbet)
Castagne bacia mele cotogne (Tiramisù e sorbetto)
9,80 €

Schokotörtchen | Preiselbeer | Haselnusseis
Tortina al cioccolato | mirtilli rossi | gelato alla nocciola
9,80€

Zwetschgenknödel mit Vanillesauce und Zimtbrösel
Canederli alla prugna con salsa di vaniglia
6,80€/9,80€

Kastanienherzl / Cuore di castagne
5,80€

Vogelbeer-Himbeereis | Schokolade
Gelato di sorbe e lampone | Cioccolato
9,80€

Passend dazu ein Glas Dessertwein Comtess Passito St. Valentin
7,50€

Digestiv

Hausschnaps Edelraute oder Schafsgarbe, Heuschnaps
Marillenbrand, Grappa Vernatsch, Grappa aus dem Eichenfass

Etwas Süßes

Moosbeer, Haselnusslikör, Heidelbeerlikör, Zwetschgenlikör

Guten Appetit und genießt euren Aufenthalt im Rosmarie 🍷
Buon appetito e godetevi il vostro soggiorno al Rosmarie

Verena und Andreas mit unserem Rosmarie-Team

Bauernkuchl

im Hinterpasseier



Überraschungsmenü Surprise menu

4-Gänge/4 courses 52,00€

Bauernkuchl im Hinterpasseier

Kalte Vorspeisen / First courses

Spezialitäten von „Martins Hofladen“

Small selection of aperitif specialties from "Martins Hofladen"

5,00 € pro Person/per person

Passend dazu ein Glas Sekt Brut 36 Kellerei Meran
with a glass of Brut 36 sparkling wine (Meran Winery) 11,00€

Marinierte Gierschknödelscheiben | Schalottenvinaigrette
geräucherter Seesaibling „Schiefers Fischzucht“ -

Marinated ground elder dumpling slices | shallot vinaigrette | smoked Arctic
char from "Schiefers" fish farm 15,80€

Gebackene "weiße Leber" auf marinierten Paradaisern und
Zwiebelringen, dazu Knoblauchsauce

Crispy fried "white liver" on marinated tomatoes and onion rings with garlic
sauce

10,80 € / 18,20€

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet auf marinierten Salatherzen,
eingelegten Pfifferlingen und Bergkäsehobel

Beef Carpaccio on Marinated Salad, marinated chanterelles and grated Cheese
14,50€ / 17,80€

Gemischter Salat/ auch mit Hausdressing (mit Zwiebeln, Knoblauch und Senf)
Mixed Salad optionally with dressing (with onion, garlic and mustard)

5,90€

Suppen / Soup

Saure Suppe / Traditional Tripe Soup

6,50 € / 9,50 €

Klare Rinderkraftbrühe mit Speckknödel/Leberknödel/Kaspressknödel

Beef Consommé with your choice of bacon, cheese or liver dumpling

4,50€/6,50€/8,00€/10,00€

Topinamburcremesuppe mit gerösteten Speckstreifen

Jerusalem artichoke soup with crispy bacon strips

5,50 € / 9,50 €

Hausgemachte warme Vorspeisen / Homemade Pasta

Kartoffelteigtaschen gefüllt mit Pfifferlingen und Frischkäse,

Tomatenbutter

Potato dough ravioli filled with chanterelles and cream cheese | tomato butter

Als Vorspeise 13,50€ als Haupt 17,80€

Kürbistortelloni auf Wildragout und Preiselbeeren

Pumpkin tortelloni served on game ragout with cranberries

Als Vorspeise 14,80€ als Hauptspeise 13,80€

Perlen der Alpen:

Tris vom Steinpilz-, Spinat-, und Käsepressknödel auf mariniertes

roter Beete

Trio of porcini mushroom, spinach and cheese dumplings on marinated beetroot

Als Vorspeise (2Knödel nach Wahl) 9,80€ als Hauptspeise (3Knödel) 13,80€

Hauptspeisen / Main courses

Geschmorte Kalbsstelzenscheibe von „Martins Hofladen“ mit
Wurzelwerk und Bio Plentn aus Tramin (Ossobuchi)

Braised veal shank (Ossobuco) from "Martins Hofladen" with root vegetables
and organic polenta from „Tramin“

28,80€

Forelle im Ganzen gebraten „Schiefers Fischzucht“, Salzkartoffel und Gemüse
Local fresh trout from Val Passiria accompanied by boiled potatoes and assorted
vegetables

22,90€

Schlachtplatte vom "Ultner Almenschwein", Blutwurst, halbgeselchte Wurst,
Ruebmkraut | Speckknödel | Senfdip

Traditional butcher's platter with "Ulten Valley" alpine pork, blood sausage, and
semi-smoked sausage | pickled turnip sauerkraut | bacon dumpling | mustard dip

22,80€

Duett vom Hirsch aus dem Lazinsertal | Blaukraut | Kastanien-
Kartoffelpüree

Venison duo from the Lazins Valley | red cabbage | chestnut potato puree

35,80€

Hiesiges Rinderrückensteak am Knochen gebraten
nach alter Reife bei uns im Rosmarie 7 Wochen
gereift „Dry age“

7-Week Dry-Aged Beef

Rip Eye 7,00€ / 100g

Clubsteak 7,50€ / 100g



Porterhouse 9,00€/100g

T-Bone 8,00€/100g

Grillgemüse und Wedges/Grilled Vegetables with Potato Wedges 7,00€ pro Person

Bei Fragen für Unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an das Servicepersonal

Bei Bedarf werden Tiefkühlprodukte verwendet

We also use frozen products when necessary

Für ein Brotkörbchen berechnen wir 1€ - a basket pf bread 1€

Die Süße Verführung / The Sweet Temptation

Kastanie küsst Quitte (Tiramisù und Sorbet)

"Chestnut meets quince" (chestnut tiramisù and quince sorbet)

9,80 €

Schokotörtchen | Preiselbeer | Haselnusseis

Warm chocolate tart | cranberry | hazelnut ice cream

9,80 €

Zwetschgenknödel mit Vanillesauce und Zimtbrösel

Plum dumplings with vanilla sauce and cinnamon breadcrumbs

6,80€/9,80€

Kastanienherzl / Chestnut heart

5,80€

Vogelbeer-Himbeereis | Schokolade

Rowanberry-raspberry ice cream | Chocolate

9,80€

Passend dazu ein Glas Dessertwein Comtess Passito St. Valentin

Paired with a glass of Comtess Passito St. Valentin dessert wine

7,50€

Digestiv

Hausschnaps Edelraute oder Schafgarbe, Heuschnaps

Marillenbrand, Grappa Vernatsch, Grappa aus dem Eichenfass

Etwas Süßes

Moosbeer, Haselnusslikör, Heidelbeerlikör, Zwetschgenlikör

Bilberry liqueur, Hazelnut liqueur, Blueberry liqueur, Plum liqueur

Guten Appetit und genießt euren Aufenthalt im Rosmarie 🍷

Enjoy your meal and have a wonderful stay at Rosmarie

Verena und Andreas mit unserem Rosmarie-Team

Bauernkuchlwein

Lagrein

WEINKELLEREI ST. MICHAEL/EPPAN
CANTINA ST. MICHELE/APPIANO

Lebendige rubinrote Farbe. Geprägt von vielfältigen Aromen die an reife, rote Früchte erinnern. Voller, angenehm, warmer und intensiver Wein mit samtiger Weichheit.

Scarlatto nell'aspetto, ha un profumo molto variegato, vanigliato, caldo e ampio, di frutta rossa matura. Sapore altrettanto pieno, schietto, ma pure una vellutata morbidezza e classe.

Vibrant ruby red color. Characterized by diverse aromas reminiscent of ripe red fruits. A full-bodied, pleasantly warm, and intense wine with a velvety smoothness.



26,00 €